



LA CARTE À EMPORTER DU DOMAINE

Disponible à partir du 2 juin 2020



INFORMATIONS PRATIQUES

Quand commander ?

Les commandes doivent-êtré effectuées avant 10h pour les déjeuners et avant 17h pour les dîners.

Comment procéder au paiement ?

Païement par CB à l'avance afin de garantir la commande. (Prix nets, taxes comprises)

Quand retirer votre commande ?

Les commandes doivent-êtré récupérées entre 12h00 et 14h00 les midis et de 18h30 à 21h00 les soirs.

Pour commander contactez-nous au 02 99 52 98 98
ou à l'adresse mail : restaurant@domainedecice.com

CARTE À EMPORTER

du lundi au dimanche midi & soir

LES ENTRÉES

Salade Printanière Asperges, jambon cru, œuf poché, sucrine, copeaux de parmesan	9.50 €
L'entrée du jour au choix du chef	7.00 €

LES PLATS À déguster dans les 15 minutes afin de garantir la qualité dégustative

Burger du Domaine Poulet façon indienne, fêta marinée, avocat et soubise	12.00 €
Burger classique Soubise, tomates, Comté, steak haché (idéal pour les enfants)	11.00 €
Plat du jour au choix du chef	9.90 €
Plat Familial du week-end au choix du Chef	12.00 € par pers.

LES DESSERTS

La crème brûlée	4.00 €
Dessert du jour	3.00 €
Formule Plat du jour / Dessert du jour	12.50 €

PANIERS APÉROS

Le Blossac 1 bouteille de rosé Méditerranée IGP Domaine La Sanglière cuvée Séduction (75cl), boîte de sardines les Mouettes d'Arvor	19.00 €
Le Cicé 1 bouteille de chablis Domaine Olivier Leflaive (75cl), Foie gras de canard entier 50gr Domaine de Moissac	25.00 €
Le prestige 1 bouteille de champagne Taittinger Brut Réserve (75cl), caviar (20g provenance France)	59.00 €
Le fraîcheur La douzaine d'huîtres de Cancale n°3, la cuvée Amphibolite de chez Jo Landron (75cl)	29.00 €

L'ensemble de nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez nous signaler vos intolérances. Viandes et poissons d'origine française. Tous nos prix sont affichés au tarif TTC.

Toute l'équipe du domaine vous assure d'appliquer scrupuleusement les consignes sanitaires.